

BAB VII

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

1. Es krim dengan sifat organoleptik yang paling banyak disukai oleh panelis adalah es krim dengan imbangannya ubi cilembu dan pisang kepok imbangannya 75%:25%.
2. Es krim ubi cilembu dan pisang kepok imbangannya 75%:25% memiliki warna kuning cerah, aroma khas susu, rasa manis, dan tekstur lembut yang menunjukkan bahwa es krim dapat diterima oleh panelis.
3. Dalam 1 cup (50 gram) es krim ubi cilembu dan pisang kepok dengan imbangannya 75%:25% ; 50%:50% ; 25%:75% memiliki kadar beta-karoten sebesar 98.9, 284.0, dan 125.3 mikrogram yang dapat memenuhi $\pm 13.2\%$, $\pm 37.9\%$ dan $\pm 16.7\%$ kecukupan beta-karoten balita. Es krim ubi cilembu dan pisang kepok dalam 1 cup (50 gram) imbangannya 75%:25% memiliki kadar serat sebesar 5.24 gram yang dapat memenuhi $\pm 32.7\%$ dari kebutuhan serat balita.
4. Hasil analisis biaya pada es krim ubi cilembu dan pisang kepok dengan imbangannya terbaik adalah sebesar Rp 16.752/Liter.

7.2 Saran

1. Produk es krim ubi cilembu dan pisang kepok belum diaplikasikan pada balita karena penelitian ini hanya melihat dari sifat organoleptik, hasil pengujian kadar beta-karoten dan serat. Peneliti mengharapkan adanya penelitian lanjut mengenai efektivitas pemberian es krim ubi cilembu dan pisang kepok pada balita.
2. Perlu dilakukan formulasi ulang untuk memenuhi persyaratan kadar lemak agar sesuai dengan syarat mutu es krim.
3. Perlu dilakukan penambahan pewarna makanan sesuai syarat mutu es krim untuk menambah daya tarik es krim.